

## Lebkuchen-Parfait an Portwein-Pflaumensoße



### Zutaten für vier Personen:

#### Pflaumensoße:

325ml Traubensaft  
325ml Portwein  
8EL Zitronensaft  
1TL Zimt  
300g entsteinte, geviertelte Pflaumen

#### Parfait:

1 Päckchen Lebkuchengewürz  
oder  
1/4TL Zimt  
1/2TL Piment  
1/2TL Nelken  
1/2TL Muskatnuss  
1/8TL Kardamom  
1/5TL Koriander fein mahlen und mischen.

1 l Sahne  
4 Eier  
4 Eigelb  
250g Zucker

### Zubereitung:

#### Pflaumensoße:

Pflaumen waschen, entsteinen, vierteln und mit allen Zutaten über Nacht zugedeckt kaltstellen.  
Bei Bedarf süßen.

#### Parfait:

Eier, Eigelb und Zucker auf schwachem Feuer aufschlagen und wieder kaltschlagen.  
Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. Gewürz untermischen.  
In Terrinenform füllen und frosten.